Закуски и десерты
Из заварного теста

эклеры • профитроли • буше

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Удивить гостей модной закуской-новинкой и насладиться нежнейшими французскими пирожными и тортами теперь можно, немного поколдовав на собственной кухне! Эклеры, профитроли, изящные шу с воздушной кремовой начинкой и хрустящей «крышечкой» и закусочные гужеры с сыром прямо в тесте, заварные пончики и кольца. Приготовив на основе подробного рецепта с фотоиллюстрациями и полезными советами маленькие румяные булочки, вы получите основу восхитительных закусок и классических десертов и тортов: шу с салатом «Оливье», «Цезарь» или кремом из лосося, с лимонным кремом и меренгой или карамелизованными яблоками, профитроли с мороженым и шоколадной глазурью, заварные пончики, жареные во фритюре и кольца с пралине, ягодные и карамельные эклеры, легендарный торт «Сент-Оноре» и традиционный французский крокенбуш.

- Виктория Головашевич
  -
  - От автора
  - О заварном тесте
  - Давайте разберемся
    - Эклеры
    - Шу
    - Профитроли
    - Гужеры
    - Буше
  - Об ингредиентах
  - Базовые рецепты
    - Заварное тесто
    - Штройзель для шу и эклеров
    - Заварной крем
  - Закуски
    -
    - Шу с оливье
    - Оливье
    - Шу с кремом из лосося
    - Крем из лосося
    - Шу с печеночным паштетом и карамелизированным луком
    - Паштет из куриной печенки
    - Карамелизированный лук
    - Шу со свеклой и соленым творогом

- Начинка из творога и свеклы
- Шу с салатом «Цезарь»
- Салат «Цезарь»
- Гужеры

- Десерты
  -
  - Шу с кремом из взбитых сливок
  - Крем из взбитых сливок
  - Шу с карамелизированными яблоками и кремом с вареной сгущенкой
  - Крем с вареной сгущенкой
  - Карамелизированные яблоки
  - Шу с вишнями и шоколадным кремом
  - Шоколадный крем
  - Вишневое компоте
  - Шу с бананами, карамелью и кофейными сливками
  - Кофейный крем
  - Карамелизированные бананы
  - Карамель
  - Профитроли с мороженым и шоколадным соусом
  - Шоколадный соус
  - Пончики
  - Кольца с творожным кремом
  - Творожный крем
  - Кольца с кремом муслин и грушей
  - Крем муслин
  - Груши в сиропе
  - Кольца с пралине
  - Крем муслин с пралине
  - Пралине
  - Эклеры ванильные
  - Эклеры шоколадные
  - Шоколадный крем
  - Шоколадная глазурь
  - Эклеры кофейные
  - Кофейный крем
  - Кофейная помадка
  - Эклеры с клубникой, лаймом и кремом на сливочном сыре
  - Крем на сливочном сыре
  - Клубничный мармелад
  - Эклеры карамельные

- Карамель
- Карамельный крем
- Карамельная помадка
- Эклеры с малиной и шоколадным кремом
- Шоколадный крем
- Малиновое кули
- Эклеры с лимонным кремом и меренгой
- Лимонный крем
- Меренга «Швейцарская»
- «Монашки»
- Кофейный крем
- Карамельный крем «Шантильи»
- «Лебеди»
- Пирожные на палочке «Роше»
- Орехово-шоколадный крем
- Пирожные на палочке «Клубника в облаках»
- Клубничное маршмеллоу
- Буше с шоколадной глазурью
- Бисквитное тесто (буше)
- Буше с зефирным кремом
- Зефирный крем
- Торт «Сент-Оноре»
- «Крокембуш» свадебный
- «Крокембуш» новогодний
- Карамель «Ангельские волосы»

Виктория Головашевич
Закуски и десерты из заварного теста. Эклеры, профитроли, буше

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2017

От автора

Перед вами книга об удивительных пирожных, которые являются самым продаваемым в мире десертом.

Это сладкое чудо состоит из тонкого ненавязчивого по вкусу теста и нежнейшей начинки. Эклеры не могут храниться долго, а потому дегустаторы особенно ценят их, ведь «жизнь» их так коротка.

Классические французские эклеры, шу, профитроли, невероятные торты «Крокембуш» и «Сент-Оноре», пирожные на палочке, творожные кольца и многое другое – все это вы найдете на страницах книги.

Приготовление заварного теста похоже на волшебство! Из мягкого, почти текущего теста, больше похожего на пасту и не имеющего в своем составе никаких разрыхлителей, получаются воздушные, хрустящие, с огромной полостью для начинки внутри пирожные.

И если раньше эклеры и шу имели всего несколько классических вариантов начинки, в состав которой обязательно входил заварной крем, то в современном мире, с его молниеносными изменениями, начинки стали делать и из шоколадного ганаша, и из фруктового кули, также это может быть паштет или салат, творог и даже маршмеллоу.

Приготовление заварного теста не займет у вас много времени, и, воспользовавшись рецептами из книги, вы сможете погрузиться в творческий процесс, комбинируя различные начинки и, возможно, придумывая свои собственные.

Все, что вам понадобится, – это вода, молоко, масло, мука, яйца, по щепотке соли и сахара и немного времени, а дальше, следуя нашим рекомендациям и собственной фантазии, вы сможете создавать бесконечное количество закусок и десертов из заварного теста.

О заварном тесте

Заварное тесто представляет собой «пасту», заваренную из воды, молока, масла и муки с добавлением яиц. Оно не сладкое, не имеет разрыхлителей в виде соды, дрожжей или воздуха от взбитых яиц. Полость внутри изделия образуется благодаря нагреву влаги и выделению пара. Поэтому очень важно, выпекая эклеры или шу, дать им хорошо подсушиться, не вынимая раньше времени из духовки. Готовые эклеры при надавливании будут сухими, и стенки их не прогибаются.

Размер полости в эклерах зависит от консистенции теста. Более жидкое тесто даст больше влаги, поэтому полость будет больше, а стенки самого эклера – тоньше. Такие эклеры быстрее размокают от начинки, но если подавать их сразу, то это наиболее вкусный вариант.

Если тесто получается более сухое и при отсадке из кулинарного мешка со звездчатой насадкой хорошо держится рисунок бороздок, то эклеры меньше поднимутся во время выпечки, трещин в них будет меньше, но и полость будет меньше, а стенки толще. Такие пирожные дольше не размокают с начинкой, но соотношение теста и начинки будет уже другое – не такое, как в первом варианте.

Выпекают эклеры либо на смазанном очень тонким слоем сливочного масла противне, либо на специальном перфорированном силиконовом или тефлоновом коврике.

На пергаменте эклеры получаются немного хуже и может появиться «дефект», когда донышко не прилипает к пергаменту, а также прогибается во время выпечки, из-за чего полость в эклерах образуется очень маленькая. По той же причине не подходит простой силиконовый коврик. Важно, чтобы эклер донышком держался за противень или перфорированный коврик, внутри раздувался от пара и формировал тонкую корочку, поднимаясь все время вверх.

Иногда для того, чтобы эклеры не слишком трескались, их посыпают тонким слоем сахарной пудры или сбрызгивают из пульверизатора растительным маслом, тогда образуется дополнительная пленочка, которая удерживает поверхность от разрывов.

Наличие или отсутствие трещин также сильно зависит от режимов выпечки и работы духовки. В разных духовках из одного и того же теста получаются разные изделия.

Если вы хотите, чтобы ваши эклеры были ровными и без трещин, то очень важно ровно отсаживать их звездчатой

насадкой, постоянно создавая одинаковое давление, чтобы не было бугров и впадин. Можно попробовать посыпать их сахарной пудрой или сбрызнуть растительным маслом. Перед тем как поставить изделия в духовку, ее следует хорошо разогреть, а затем следить, как эклеры выпекаются. Если они начинают излишне подниматься, то температуру следует уменьшить или выпекать их на остаточном тепле, выключив духовку совсем, но не вынимая их. Если эклеры просохли недостаточно, стоит опять включить духовку и продолжить выпечку.

Удачным часто бывает такой вариант: разогреть духовку до 180–200 ˚С, поставить в нее эклеры, выключить духовку, не открывая дверцу, и дождаться, пока она остынет до 160 ˚С. Включить ее опять уже на текущей температуре (160 ˚С) и продолжить выпекать еще 20 минут. Дверцу во время выпечки нельзя открывать до полной готовности эклеров.

Давайте разберемся

Эклеры

Эклер (от фр. *éclair* – «молния») – французский десерт в виде продолговатого пирожного из заварного теста с кремом (как правило, заварным: ванильным, шоколадным или кофейным). Создание эклера приписывается французскому кулинару Мари-Антуану Карему.

Существует мнение, что «молнией» пирожное называется потому, что исчезает молниеносно, но на самом деле при выпечке на эклерах часто образуются трещины, по форме напоминающие молнию.

В каждой стране заварные пирожные готовят и называют по-своему. У нас эклеры сохранили традиционное название, в Испании их именуют «пепито», в Аргентине – *Palo de Jacobo* («посох Якова»). В Германии иногда называют устаревшими немецкими названиями: «любовная косточка» (нем. *Liebesknochen*), «заячья лапа» (нем. *Hasenpfote*) или «кофейный брусок» (нем. *Kaffeestange*).

В свою очередь в США эклерами иногда называют совсем другое изделие – «длинных джонов» (англ. *long john*) – продолговатые пончики, по рецепту не отличающиеся от знаменитых *doughnut*.

Эклеры бывают с разными начинками, разными покрытиями, но неизменно одно – это пирожное продолговатой формы. По мнению французских кондитеров, идеальные эклеры – длиной 12–14 см, одинаковые и ровные.

Свежеприготовленные эклеры невероятно вкусны и являются самым популярным десертом в мире!

Шу

Шу (от фр. *choux* – «капуста») – французский десерт в виде круглого пирожного. Для приготовления шу тесто отсаживают не продолговатой полосочкой, а небольшой круглой лепешкой. Свое название оно получило из-за того, что во время выпечки тесто поднимается с некоторыми неровностями и становится похожим на кочан капусты. Начинки для шу могут быть как сладкими, так и солеными. Шу часто используется для приготовления других, более сложных десертов и тортов.

Профитроли

Как и шу, профитроли имеют круглую форму, но профитролями в классическом их понимании французы называют пирожные из заварного теста, начиненные мороженым или взбитыми сливками и обязательно политые шоколадным соусом.

Изначально во французском языке слово *profitrole* означало «небольшое денежное вознаграждение, ценное приобретение». Позднее этим словом стали называть маленькие, но, по общему мнению, очень вкусные пирожные.

Гужеры

Гужеры – несладкая закусочная выпечка родом из Бургундии, которую часто подают при дегустации вин. В процессе их приготовления в заварное тесто добавляют пикантные сыры с ярко выраженным вкусом, например грюйер, конте или эмменталь. Гужеры бывают небольшого размера (3–4 см), иногда в форме кольца или даже диаметром 10–12 см, тогда их нарезают на порции. Как правило, их подают пустыми, но встречаются варианты и с несладкими начинками.

Буше

Эти пирожные не стоит путать с изделиями из заварного теста. Они представляют собой десерт, состоящий из двух бисквитов округлой формы, с начинкой из сливочного крема и покрытый шоколадной помадкой. Существуют вариации буше, когда пирожное состоит только из одного бисквита и украшено кремом, крем может быть не только сливочный, но и масляный или белковый. Иногда для улучшения вкусовых характеристик буше покрывают не помадкой, а шоколадной глазурью.

Несмотря на название, созвучное французским словам, пирожное производилось в странах бывшего СССР, достоверно автор его не известен.

Об ингредиентах

Для того чтобы даже самое простое пирожное, состоящее из заварного теста и заварного крема, было по-настоящему вкусным, следует выбирать натуральные и качественные ингредиенты.

Пшеничная мука. Для приготовления заварного теста лучше брать так называемую «сильную» муку (с высоким содержанием клейковины) – такую же, как для выпечки хлеба. Содержание клейковины считается высоким, если ее массовая доля (в сыром виде) достигает 28 %, что должно быть указано на упаковке. Содержание клейковины в зерне в основном зависит от сорта пшеницы и от условий ее выращивания. Но подойдет любая мука высшего сорта, которую вы постоянно используете.

Сливочное масло. Хорошее масло, натуральный источник витаминов, минералов и микроэлементов, необходимо для работы мозга, увлажнения и питания кожи, укрепления сосудов, профилактики артрита и повышения иммунитета. Имейте в виду, что жирность качественного сливочного масла начинается от 82 %. От качества масла будет зависеть вкус изделия.

Куриные яйца. Яйцо состоит из яичного белка и желтка. Желток содержит белки, а также жиры. Яичный белок на 90 % состоит из воды, на 10 % из белков. Яйца необходимо взвешивать после того, как вы извлекли их из скорлупы, так как их вес может сильно отличаться – от 35 г до 75 г.

Сливки. Молочный продукт, получаемый из цельного молока путем сепарации. Для потребления в свежем виде сливки выпускают в продажу, как правило, пастеризованные с содержанием жира 10–20 % (обыкновенные) и 35 % (жирные). В продаже имеются также консервированные и сухие сливки, способ употребления которых указан на этикетке. Благодаря высокому содержанию жира сливки являются очень питательным продуктом. Жирные сливки легко и быстро взбиваются в густую пену и используются преимущественно для приготовления сладких блюд и кондитерских изделий. Для приготовления кремов, ганашей, муссов наилучшим образом подходят сливки животного происхождения с содержанием жира 30–35 %.

Желатин. Желеобразующее вещество, полученное при вываривании в воде сухожилий, связок, костей и некоторых других тканей, в состав которых входит белок коллаген. В сухом виде выпускается в виде порошка или листов. Сухой пищевой желатин – бесцветный или светло-желтый, без вкуса и запаха. Набухший желатин растворяется при нагревании, образуя раствор, который застывает при температуре ниже 20 °С. Для

приготовления десертов не имеет значения, какой желатин использовать – порошковый или листовой, но следует учитывать рекомендации производителя.

Крахмал. Безвкусный порошок белого цвета, нерастворимый в холодной воде. В горячей воде набухает (растворяется), образуя коллоидный раствор – клейстер. Крахмал является наиболее распространенным углеводом в рационе человека и содержится во многих основных продуктах питания. Главными источниками крахмала в мире являются зерновые культуры: рис, пшеница, кукуруза; различные корнеплоды, в том числе картофель, а также маниок. Для приготовления десертов лучше использовать кукурузный крахмал: он не имеет никаких посторонних запахов при заваривании.

Шоколад. Шоколадная масса изготавливается из смеси сахара (как правило, сахарной пудры), тертого какао и масла какао, с добавлением вкусовых и ароматических ингредиентов. В зависимости от состава шоколад делят на горький, молочный и белый.

Для приготовления кондитерских изделий рекомендуется использовать шоколад без отдушек и каких-либо заменителей.

Пралине. Десертный ингредиент из молотого миндаля, обжаренного в сахаре. Этимологически французское слово *praline* восходит к глаголу *praliner*, что переводится как «жарить в сахаре».

В редких случаях в начинке возможна замена миндаля каким-либо другим орехом. Пралине используют для изготовления начинок, кремов и для украшения пирожных, тортов и кексов.

Помадка. Уваренный сахаропаточный сироп, быстро охлажденный до температуры 35–40 °С и размешанный на большой скорости в помадосбивальной машине. При сбивании в перенасыщенном сиропе происходит кристаллизация сахарозы. Готовый продукт состоит из мелких сахарных кристаллов и межкристального сиропа.

Помадная масса сильно разнится по консистенции – от жидких, тягучих видов с большим содержанием патоки (до 25 %) до твердого ломкого продукта, который получают из менее влажного сиропа с небольшой примесью патоки (от 2 %). Из-за трудоемкости ее производства рекомендуем покупать для глазирования эклеров уже готовую помадку как кондитерский ингредиент.

Базовые рецепты

Заварное тесто

Ингредиенты:

- *75 г сливочного масла*
- *90 мл воды*
- *90 мл молока*
- *4 г сахара*
- *4 г соли*
- *100 г муки*
- *115 г яиц (примерно 3 шт.)*

Общая масса: 500 Г

Сливочное масло нагреть до комнатной температуры.

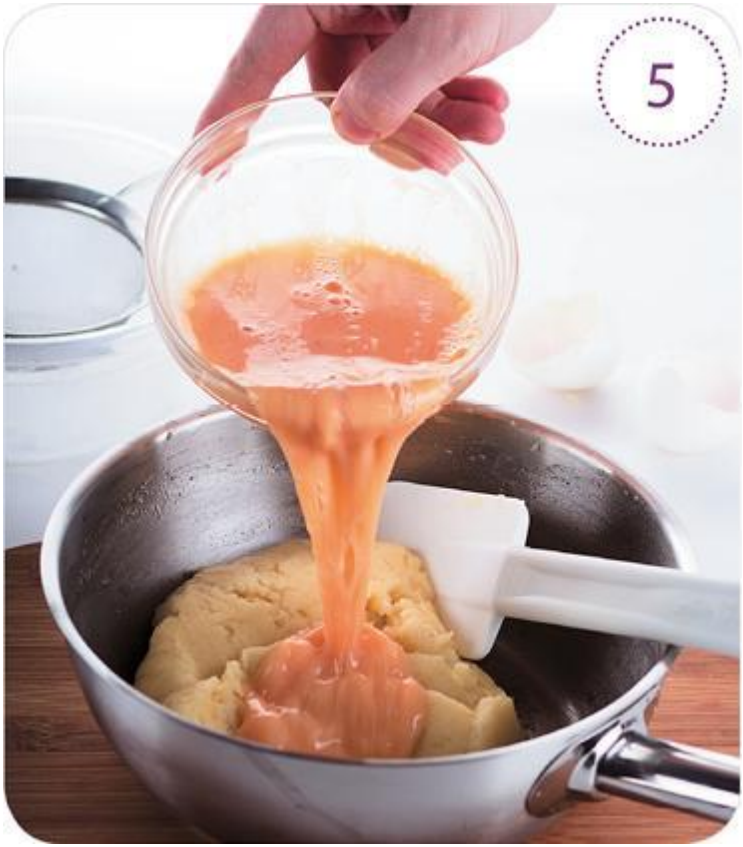
Смешать в кастрюле воду, молоко, сахар, соль и нарезанное кусочками несоленое сливочное масло (фото 1, 2). Довести смесь до кипения, масло должно полностью растаять (фото 3).

2

3

Снять с огня, всыпать сразу всю просеянную муку (фото 4). Перемешать, чтобы мука вобрала в себя всю жидкость. Вернуть кастрюлю на плиту и размешивать на медленном огне еще 1–2 минуты. Снять заваренную массу с огня и дать немного остыть в течение 5–8 минут.

Яйца взболтать вилкой и, непрерывно размешивая, добавить в тесто небольшими порциями (фото 5). При этом массу надо не взбивать, а именно перемешивать, чтобы яйца полностью разошлись и получилось однородное тесто без комочков. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу (фото 6, 7).


5

6

Разогреть духовку до 200 °С. Слегка смазать противень сливочным маслом, удалить излишки масла бумажным полотенцем.

Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить на подготовленные противни эклеры длиной 12 см или круглые шу, оставляя между ними расстояние 2–2,5 см, так как в процессе выпекания готовые изделия значительно увеличатся в размере.

Выпекать в духовке 25–30 минут при температуре 180–200 °С до красивого темно-золотого цвета.

Остудить и начинить.

Штройзель для шу и эклеров

Штройзель (от нем. *streuen* – «посыпать крошками») применяется как украшение для десертов и выпечки. Эклеры, шу и другие изделия из заварного теста можно выпекать как со штройзелем, так и без него.

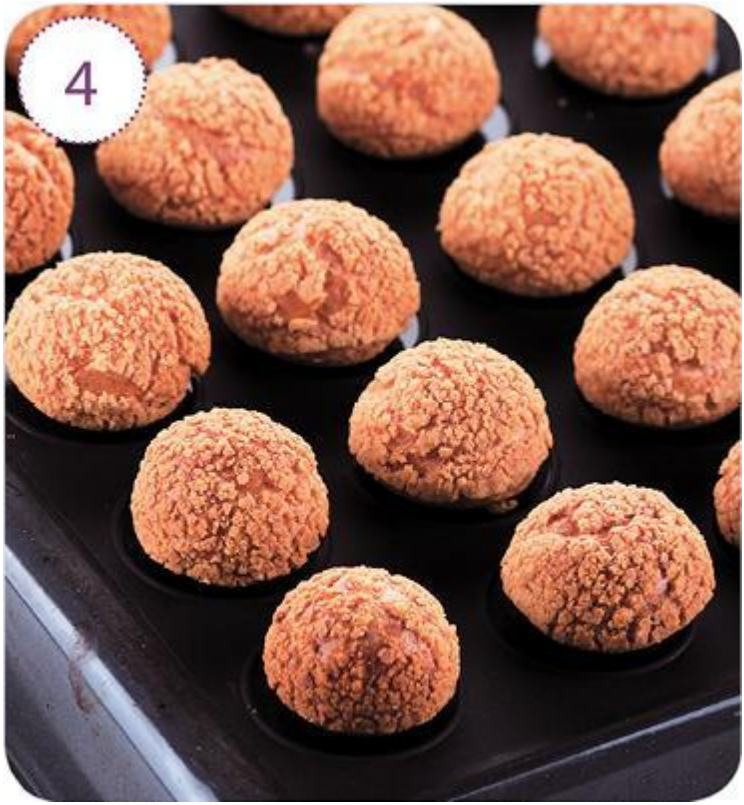
Когда используется штройзель, то в дополнение к мягкому нейтральному заварному тесту появляется сладкая хрустящая текстура. Также он играет важную эстетическую роль: благодаря штройзелю тесто при выпекании не рвется, изделия получаются ровными, аккуратными, со своеобразной «шубкой» на поверхности.

Ингредиенты:

- *50 г муки*
- *50 г сахара*
- *50 г ореховой муки*
- *50 г сливочного масла*

Все ингредиенты смешать. Раскатать между двумя листами пергаментной бумаги и заморозить. Вырезать кружочки, равные диаметру отсаженных шу, или прямоугольники по размеру эклеров (фото 1, 2). Быстро выложить на отсаженные эклеры или шу. Если штройзель начинает подтаивать, следует снова поместить его ненадолго в морозильную камеру.

Выпекать пирожные со штройзелем в духовке при температуре 180–200 °С в течение 25–30 минут (фото 3, 4).


4

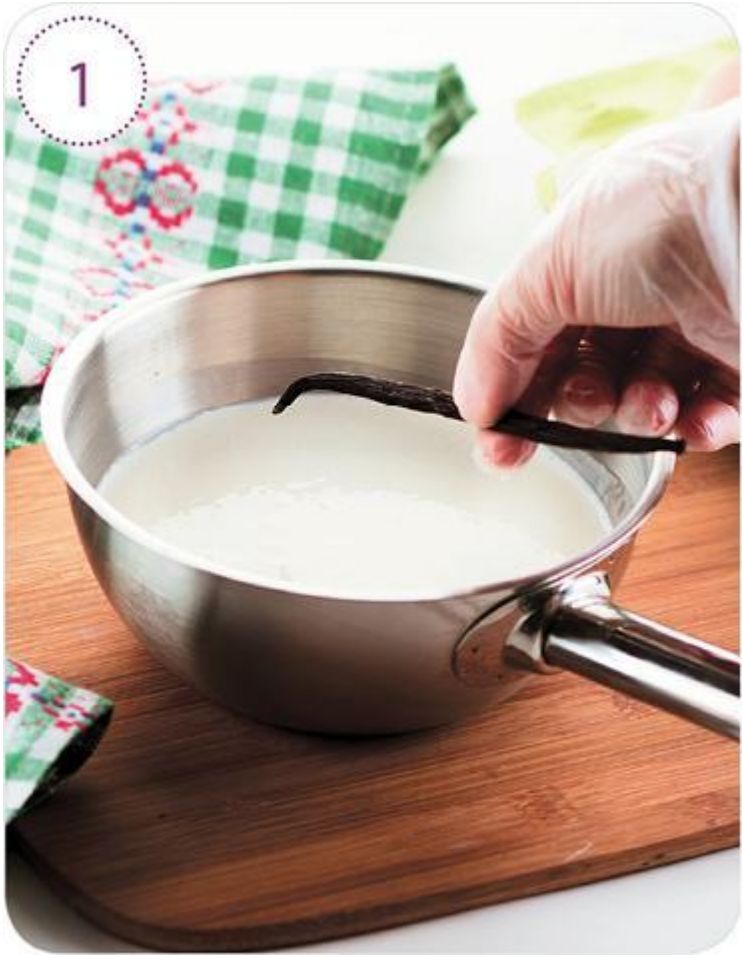
Заварной крем

Ингредиенты:

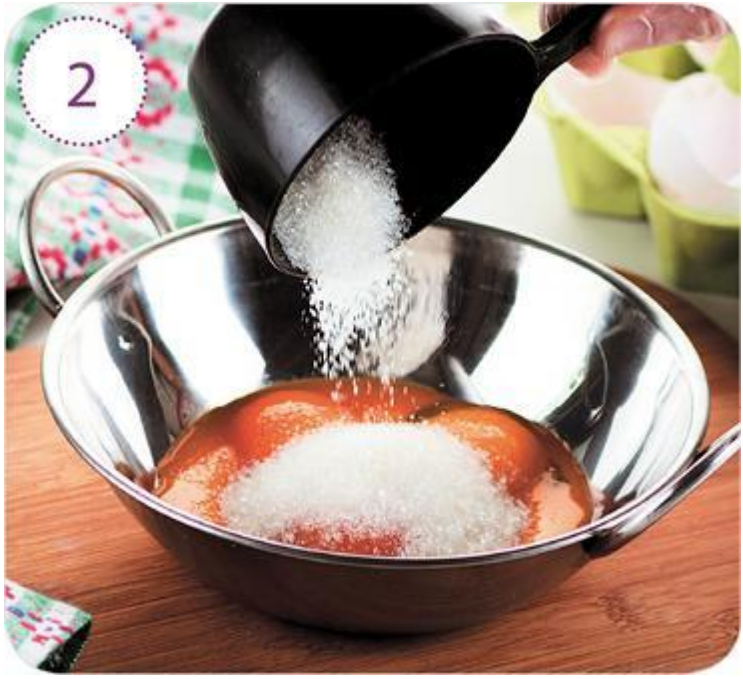
- *1 стручок ванили*
- *350 мл молока*
- *4 желтка*
- *80 г сахара*
- *30 г кукурузного крахмала*
- *35 г сливочного масла*

Общая масса: 500 Г

Ванильный стручок разрезать пополам вдоль и выскрести семена. Сложить стручок и семена в сотейник, залить молоком (фото 1). Если нет стручка ванили, можно добавить ванильный сахар (16 г). Довести молоко до кипения.



Взбить желтки, смешанные с сахаром и кукурузным крахмалом (фото 2, 3, 4).


2

3

Продолжая взбивать, влить понемногу горячее молоко (фото 5). Когда смесь станет однородной, перелить ее в сотейник.

Поставить на медленный огонь и довести до кипения, постоянно помешивая деревянной ложкой или венчиком. Продолжать размешивать еще 3–5 минут до загустения (фото 6).

Снять с огня, протереть крем через сито (стручок ванили останется в сите) и остудить до комнатной температуры.

Размягченное сливочное масло добавить в крем и хорошо перемешать до объединения (фото 7, 8).

7

Поставить емкость с кремом в миску большего размера с ледяной водой и непрерывно размешивать до полного остывания (стараться, чтобы на поверхности не образовалась пленочка). Поставить в холодильник до использования, накрыв пищевой пленкой «в контакт» (она должна соприкасаться с кремом).

Закуски

Шу с оливье

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), оливье*

Оливье

Ингредиенты:

- *300 г говядины*
- *2 небольших соленых огурца*
- *2 картофелины*
- *1 морковь*
- *2 яйца*
- *3 ст. л. консервированного зеленого горошка*
- *2 ст. л. майонеза*
- *соль по вкусу*

Говядину отварить в подсоленной воде в течение 30 минут после закипания, достать из бульона и остудить. (Вместо мяса можно использовать вареную колбасу.)

Картофель и морковь отварить в подсоленной воде до готовности, остудить и очистить от кожуры. Сварить и очистить яйца.

Мясо, картофель, морковь, яйца и огурцы нарезать небольшими кубиками. Добавить зеленый горошек. Заправить салат майонезом и перемешать.

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто. Переложить в кондитерский мешок и отсадить на подготовленные противни кружки диаметром 4 см (фото 1). Выпекать при температуре 180–200 ˚С в течение 25–30 минут. Дать остыть. У каждой выпеченной заготовки срезать верхушку (фото 2, 3). В основу выложить 1 ст. л. салата и накрыть «крышечкой».

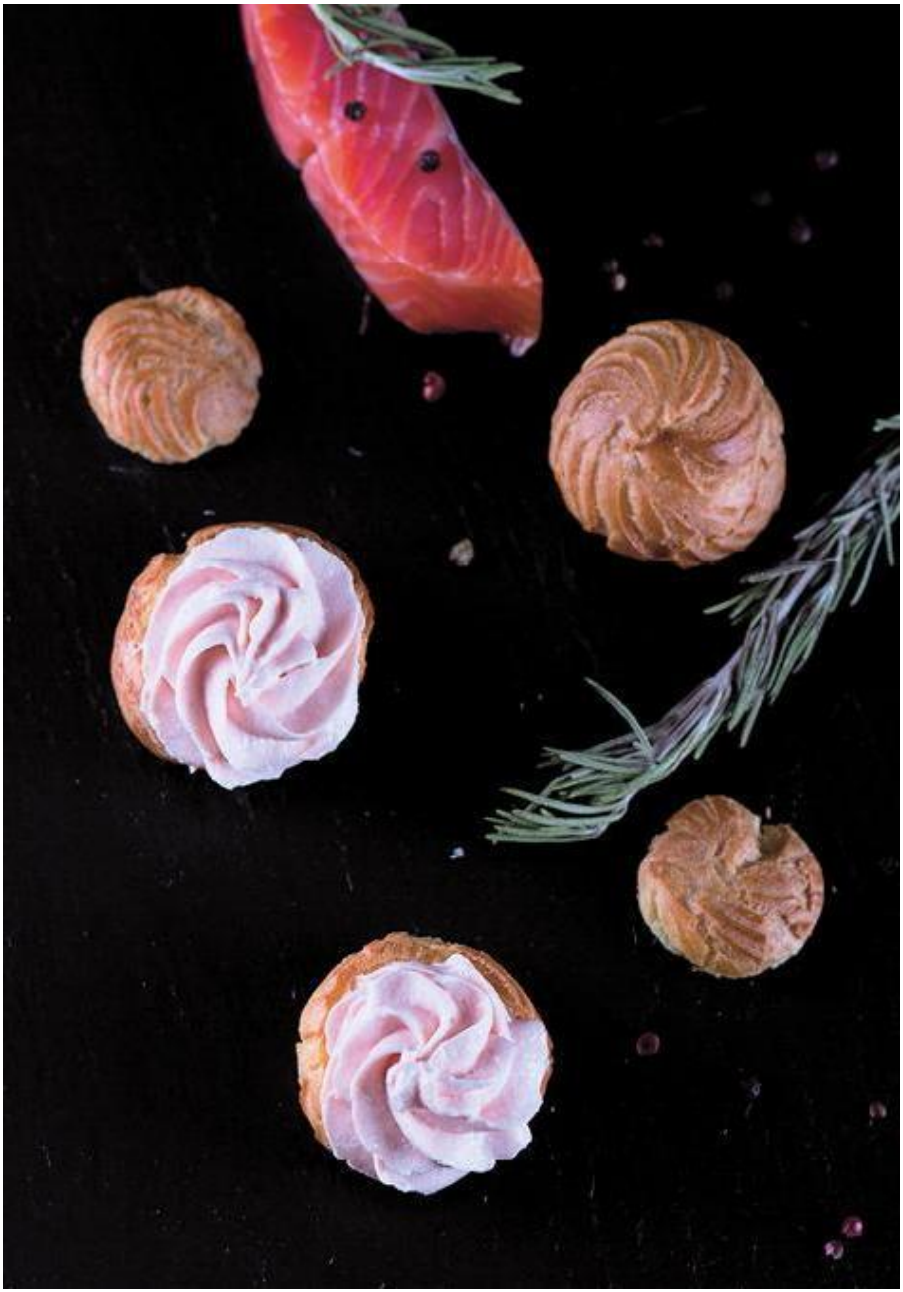
1

2

3

Шу с кремом из лосося

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), крем из лосося*



Крем из лосося

Ингредиенты:

- *300 г мягкого творога*
- *200 г слабосоленого лосося или форели*
- *50 мл сметаны (по желанию)*
- *1 ст. л. лимонного сока*
- *соль и молотый черный перец по вкусу*

Смешать творог, рыбу и сметану в чаше блендера и измельчить до однородного состояния, добавить лимонный сок, соль и перец.

Приготовление:

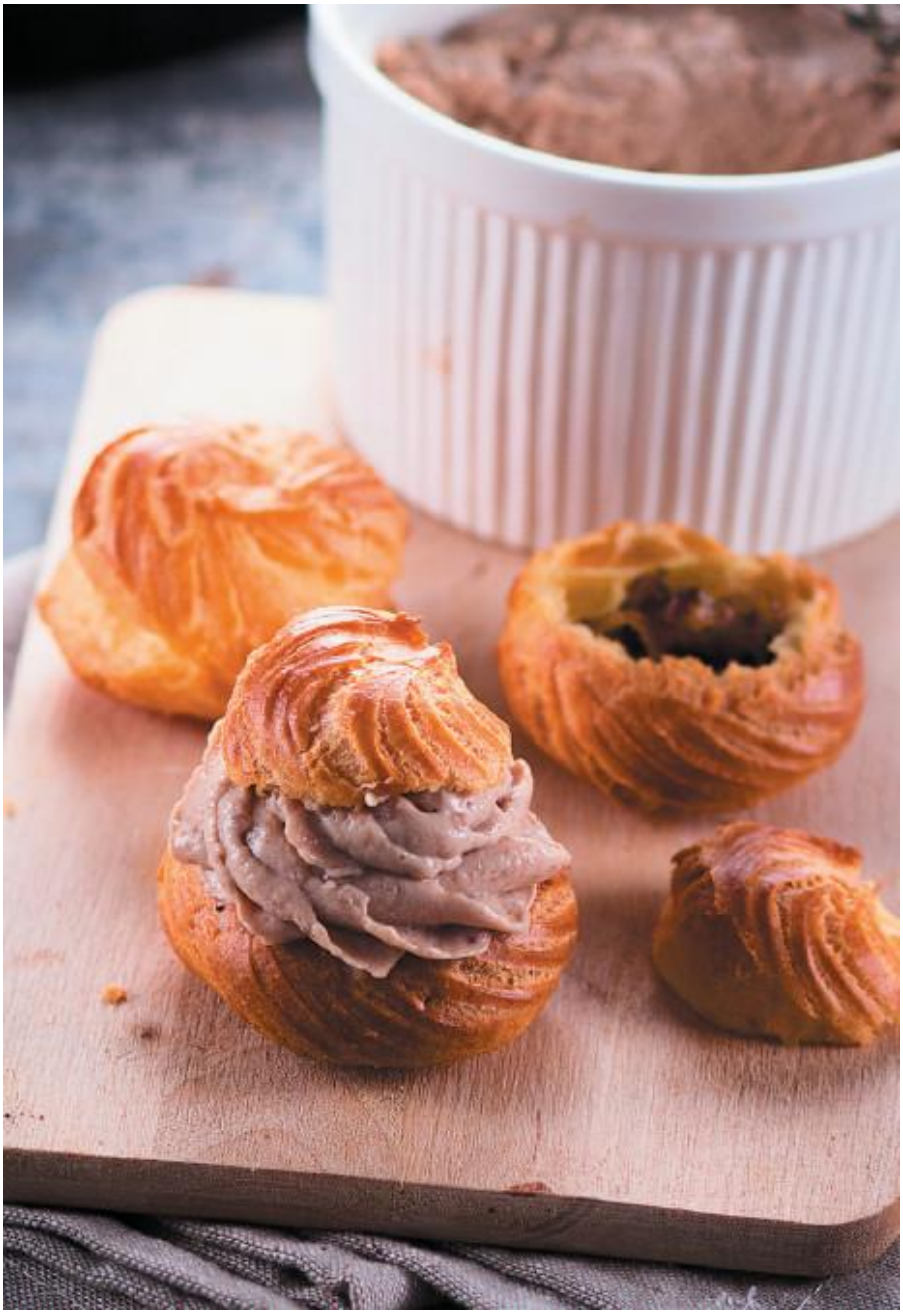
По базовому рецепту приготовить заварное тесто, выпечь в духовке круглые заготовки шу и у каждой срезать верхушку. Основы заполнить кремом из лосося, накладывая его ложкой или отсаживая из кондитерского мешка с насадкой «звезда». По желанию на дно заготовок можно выложить кусочки слабосоленой рыбы, что усилит вкус закуски. Накрыть шу «крышечками».

СОВЕТ

При приготовлении крема можно использовать творог любой жирности, но чем жирнее он будет, тем более нежным и мягким получится крем. Если творог сухой, необходимо добавить сметану, а если он достаточно нежный, похожий на пасту, то сметану можно не добавлять.

Шу с печеночным паштетом и карамелизированным луком

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), паштет из куриной печенки, карамелизированный лук*



Паштет из куриной печенки

Ингредиенты:

- *450 г куриной печенки*
- *125 г сливочного масла*
- *50 г репчатого лука*
- *½ ч. л. соли*
- *¼ ч. л. сухого тимьяна*
- *1/8 ч. л. молотого мускатного ореха*
- *1/8 ч. л. молотого черного перца*
- *4 ст. л. сладкого вермута*

Обсушить куриную печенку на кухонном полотенце.

В сковороде растопить 15 г сливочного масла. Положить мелко нарезанный лук и тушить 1 минуту, часто помешивая. Увеличить огонь, добавить печенку, соль, тимьян, мускатный орех и перец. Тушить, помешивая, пока печенка в разрезе не станет слегка розовой (около 4 минут). Влить вермут и тушить еще 30 секунд. Измельчить полученную смесь в блендере до однородной консистенции. Постепенно, не выключая блендер, добавить размягченное сливочное масло.

Переложить паштет в закрытую емкость и поставить в холодильник на 6 часов.

Карамелизированный лук

Ингредиенты:

• *200–300 г лука (2–3 шт.)*
• *щепотка сахара*
• *растительное масло для жарки*

Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле на среднем огне до золотистого цвета. В процессе жарки посыпать лук сахаром и перемешать, это придаст ему более интенсивный цвет.

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто, выпечь в духовке круглые заготовки шу, дать остыть и у каждой срезать верхушку. Выложить на дно заготовок карамелизированный лук и заполнить основу печеночным паштетом, накладывая его ложкой или отсаживая из кондитерского мешка с насадкой «звезда». Накрыть шу «крышечками».

Шу со свеклой и соленым творогом

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), начинка из творога и свеклы*

Начинка из творога и свеклы

Ингредиенты:

- *250 г мягкого козьего сыра (или творога)*
- *50 мл сметаны*
- *1 свекла*
- *1 зубчик чеснока*
- *сок ½ лимона*
- *1 ст. л. растительного масла*
- *3 ч. л. гранатового сока*
- *горсть гранатовых зерен*
- *щепотка молотого красного перца*
- *щепотка тмина*
- *щепотка морской соли*
- *зелень петрушки для украшения*

Свеклу отварить и натереть на мелкой терке.

Смешать сок и зерна граната, лимонный сок, растительное масло, перец, тмин и соль. Добавить к свекле и перемешать. Оставить ненадолго мариноваться.

Размять вилкой козий сыр (творог протереть через сито) и смешать со сметаной и измельченным чесноком, приправить солью и растереть до однородной консистенции.

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто, выпечь в духовке круглые заготовки шу, дать остыть и у каждой срезать верхушку. Из кондитерского мешка отсадить на дно немного творожного крема, сверху выложить 1 ч. л. маринованной свеклы и снова отсадить творожный крем. Украсить петрушкой. Накрыть шу «крышечками».

Шу с салатом «Цезарь»

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), салат «Цезарь»*

Салат «Цезарь»

Ингредиенты:

• 200 г отварного куриного филе
• 5–6 листиков пекинской капусты или салата
• 30 г твердого сыра (пармезан)

Для заправки:
• 1 ст. л. оливкового масла
• 1 ч. л. кисло-сладкой горчицы
• 1 ч. л. лимонного сока или винного уксуса
• ½ ч. л. меда
• щепотка соли
• 1 зубчик чеснока
• 100 мл сметаны

Куриное филе нарезать мелкими кубиками. Пекинскую капусту нарезать полосками или порвать на небольшие сегменты. Сыр натереть на терке.

Для заправки смешать все ингредиенты, кроме сметаны, до получения однородной массы. В последнюю очередь добавить сметану и еще раз хорошо перемешать.

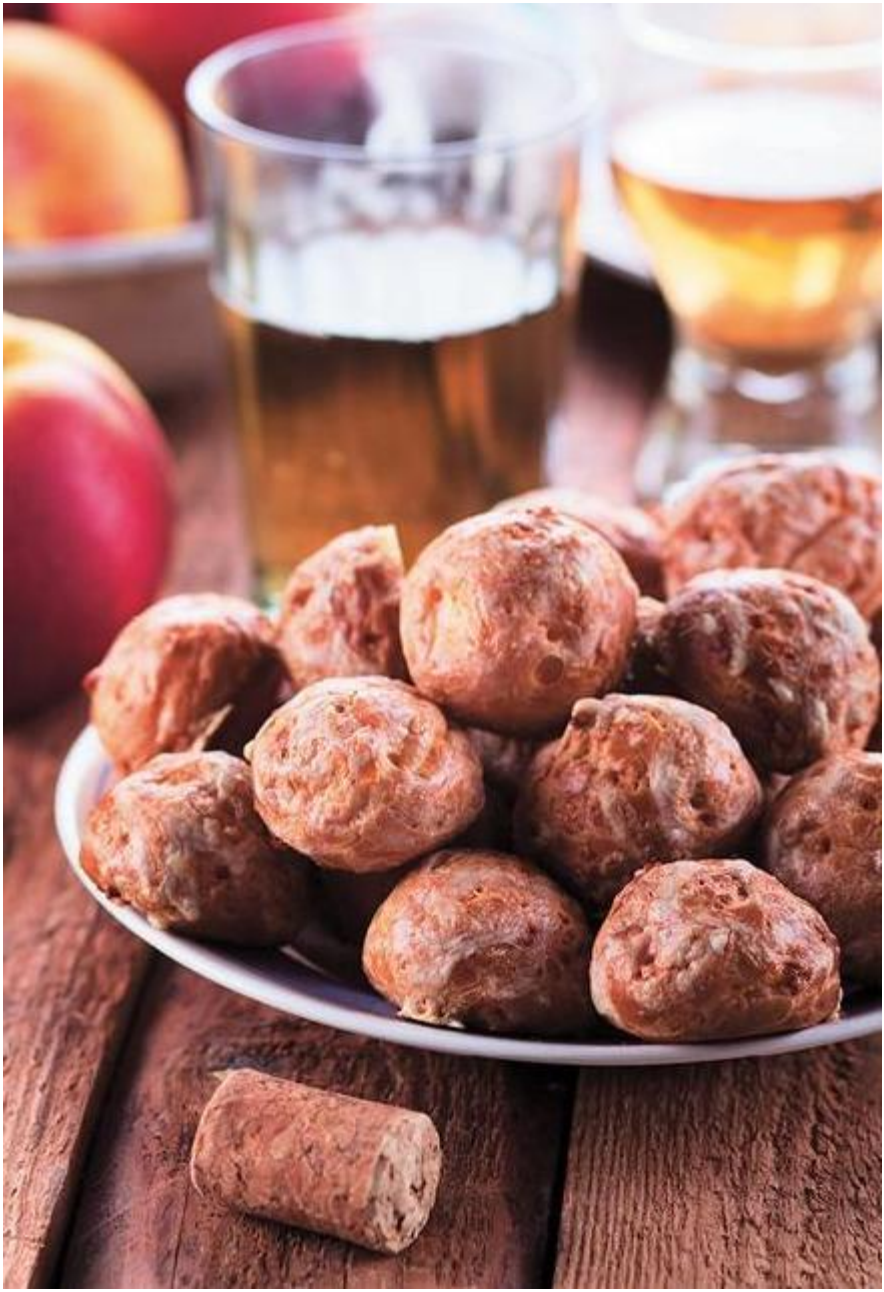
Соединить в миске курицу, пекинскую капусту, сыр и заправку, перемешать.

Приготовление:

По базовым рецептам приготовить заварное тесто и штройзель. Отсадить заварное тесто из кондитерского мешка на противень. Достать штройзель из морозилки и очень быстро выложить кружочки на тесто. Выпекать шу в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут, дать остыть и у каждой срезать верхушку. Заполнить основу салатом, накрыть «крышечками» и подавать.

Гужеры

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), 150 г твердого сыра (желательно конте или грюйер)*



Приготовление:

Сыр натереть на мелкой терке. Добавить 2/3 натертого сыра в сырое заварное тесто в конце его подготовки (фото 1). Отсадить на противень небольшие шарики и посыпать их оставшимся тертым сыром (фото 2).

Разогреть духовку до 180 °C. Выпекать гужеры 20–25 минут до золотистого цвета.

Подавать к столу теплыми или остывшими.

Десерты

Шу с кремом из взбитых сливок

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), крем из взбитых сливок*

СОВЕТ

Классический вариант наполнения шу – это крем из взбитых сливок, однако такой крем очень нежный, и шу быстро размокают, то есть их нужно собирать буквально перед подачей. Поэтому советуем приготовить крем на основе сливок с добавлением белого шоколада. Этот крем лучше взбивается и держит форму, и пирожные смогут несколько часов простоять в холодильнике до подачи, не изменив вкуса.

Крем из взбитых сливок

Ингредиенты:

- *150 г белого шоколада*
- *350 мл сливок жирностью 30–33 %*
- *сахарная пудра для обсыпки*

Шоколад растопить в микроволновке или на водяной бане. Подогреть 200 мл сливок. Смешать шоколад с теплыми сливками до гладкой однородной текстуры.

Добавить 150 мл холодных сливок и еще раз все перемешать. Убрать в холодильник на 1–2 часа в закрытой емкости, чтобы крем перед взбиванием охладился до температуры 4 °С.

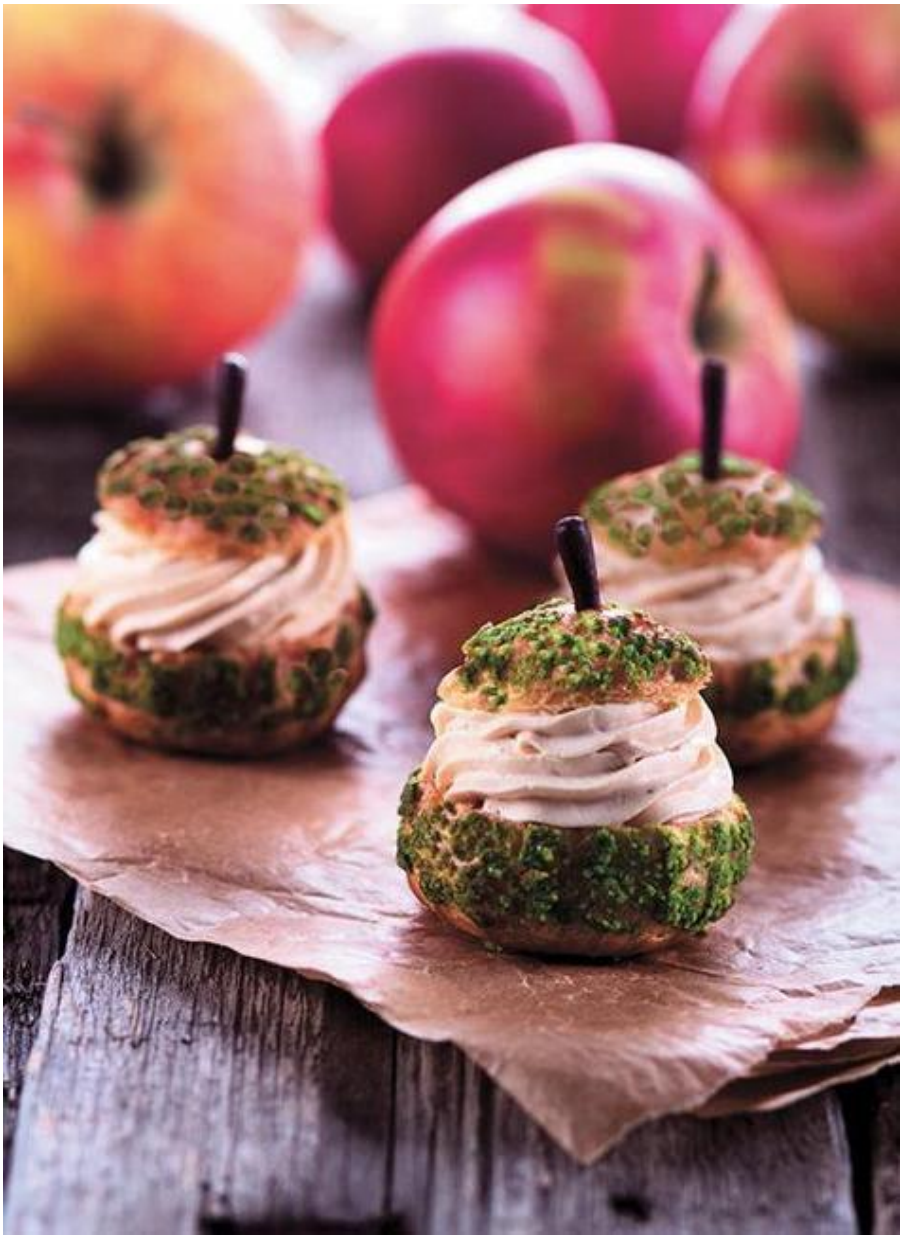
Взбить до пышности непосредственно перед тем, как начинять пирожные.

Приготовление:

По базовым рецептам приготовить заварное тесто и штройзель. Отсадить заварное тесто из кондитерского мешка на противень. Достать штройзель из морозилки и очень быстро выложить кружочки на тесто. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут. Дать заготовкам остыть и у каждой срезать верхушку. Основу заполнить кремом из взбитых сливок, отсаживая его из кондитерского мешка с насадкой «звезда». Накрыть шу «крышечками» и посыпать сахарной пудрой.

Шу с карамелизированными яблоками и кремом с вареной сгущенкой

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), крем с вареной сгущенкой, карамелизированные яблоки*



Крем с вареной сгущенкой

Ингредиенты:

- *300 г заварного крема (см. с. 12)*
- *200 г вареного сгущенного молока (или карамели, с. 36)*
- *150 г сливочного масла*

Чтобы крем получился гладким и пышным, все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

По базовому рецепту приготовить заварной крем, добавить сгущенное молоко и сливочное масло и взбивать миксером в течение 3–5 минут.

Карамелизированные яблоки

Ингредиенты:

- *2–3 яблока*
- *50 г сливочного масла*
- *75 г сахара*

Яблоки очистить и нарезать мелкими кубиками.

На сковороде растопить сливочное масло, всыпать яблоки, затем добавить сахар и, периодически помешивая, карамелизировать их до прозрачности (около 10 минут). Остудить.

Приготовление:

Приготовить заварное тесто и штройзель. Чтобы сделать штройзель цветным, при замесе добавить в него пищевой краситель. Отсадить заварное тесто из кондитерского мешка на противень. Достать штройзель из морозилки и очень быстро выложить кружочки на тесто. Выпекать в разогретой до 180–200 ˚С духовке 25–30 минут. Дать заготовкам остыть, срезать верхушки. Выложить на дно карамелизированные яблоки, сверху отсадить крем из кондитерского мешка и накрыть «крышечками».

Шу с вишнями и шоколадным кремом

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), шоколадный крем, вишневое компоте*

Шоколадный крем

Ингредиенты:

- *110 г черного шоколада*
- *330 мл сливок жирностью 30 %*

Шоколад растопить в микроволновке или на водяной бане. Подогреть 220 мл сливок. Смешать шоколад с теплыми сливками до гладкой однородной текстуры. Добавить 110 мл холодных сливок и еще раз все перемешать. Убрать в холодильник на 1–2 часа в закрытой емкости, чтобы крем перед взбиванием охладился до температуры 4 °C. Взбить до пышности непосредственно перед тем, как начинять пирожные.

Вишневое компоте

Ингредиенты:

- *200 г вишен*
- *50 г сахара*
- *10 г крахмала*
- *30 мл воды*
- *1 ст. л. вишневого ликера или коньяка (по желанию)*

Вишни смешать с сахаром в кастрюльке и поставить на средний огонь. Крахмал развести в холодной воде. Когда сахар растворится, влить в кастрюльку к вишням тонкой струйкой воду с крахмалом, постоянно помешивая. Довести до кипения и варить 1 минуту, не прекращая размешивать. Дать остыть.

> СОВЕТ
>
> Если пирожные готовятся для взрослых, можно добавить к вишням ликер (или коньяк) и настаивать в течение суток. Это придаст начинке пикантный аромат.

Приготовление:

По базовым рецептам приготовить заварное тесто и штройзель. Отсадить заварное тесто из кондитерского мешка на противень. Достать штройзель из морозилки и очень быстро выложить кружочки на тесто. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут.

Дать заготовкам остыть, срезать верхушки. Из кондитерского мешка отсадить на дно шу немного шоколадного крема, затем выложить вишневое компоте, снова крем и накрыть «крышечками».

Шу с бананами, карамелью и кофейными сливками

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), кофейный крем, карамелизированные бананы, карамель*

Кофейный крем

Ингредиенты:

- *75 г молочного шоколада*
- *350 мл сливок жирностью 30 %*
- *75 г сгущенного молока*
- *2 ч. л. растворимого кофе*
- *2 ч. л. воды*

Шоколад растопить в микроволновке или на водяной бане. Подогреть 200 мл сливок. Смешать шоколад с теплыми сливками до гладкой однородной текстуры.

Кофе всыпать в маленькую чашечку и растворить в кипятке. Смешать сгущенное молоко с растворенным кофе и 150 мл холодных сливок. Добавить шоколад со сливками, хорошо перемешать и убрать в холодильник на 1–2 часа в закрытой емкости, чтобы крем перед взбиванием охладился до температуры 4 °С. Взбить до пышности непосредственно перед тем, как начинять пирожные.

СОВЕТ

Не стоит заменять растворимый кофе заварным, так как он даст более интенсивный аромат, заварной же оставит только легкий шлейф.

Карамелизированные бананы

Ингредиенты:

- *2 банана*
- *50 г сахара*
- *25 г сливочного масла*

Бананы очистить, разрезать вдоль, а затем нарезать поперек ломтиками толщиной около 5 мм. Сливочное масло растопить в сковороде, всыпать сахар и на слабом огне дать ему карамелизироваться до светло-коричневого цвета.

Добавить ломтики бананов и обжарить до золотистой корочки, периодически помешивая.

В конце приготовления по желанию можно добавить 1–2 ст. л. апельсинового ликера. Дать остыть.

Карамель

Ингредиенты:

• *180 г сахара*
• *30 мл воды*
• *100 мл сливок жирностью 35 %*
• *60 г сгущенного молока*
• *1 пакетик ванильного сахара*
• *160 г сливочного масла*
• *щепотка соли*
ОБЩАЯ МАССА: 500 г

В сотейнике соединить сахар, соль и воду, варить до коричневого цвета. Влить тонкой струйкой сливки, смешанные со сгущенным молоком и ванильным сахаром, и, помешивая, довести до однородной консистенции. Снять с огня. Добавить масло, перемешать. Переложить в миску, накрыть и охладить.

Чтобы карамель не засахаривалась во время хранения, половину сахара можно заменить глюкозным (кукурузным) сиропом либо патокой.

Приготовление:

По базовым рецептам приготовить заварное тесто и штройзель. Выпечь заготовки пирожных, дать остыть и у каждой срезать верхушку. Выложить на дно карамель, затем бананы, отсадить кофейный крем из кондитерского мешка, накрыть сверху «крышечками».

Профитроли с мороженым и шоколадным соусом

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), 300–500 г сливочного мороженого, шоколадный соус*

Шоколадный соус

Ингредиенты:

- *150 г черного шоколада*
- *75 мл жирных сливок*
- *50 г сливочного масла*

Шоколад растопить, добавить теплые сливки и масло комнатной температуры, все хорошо смешать венчиком, а лучше блендером.

Соус должен иметь гладкую текстуру и блестящую поверхность.

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто. Переложить в кондитерский мешок и отсадить на подготовленные противни кружки диаметром меньше 4 см. Выпекать в разогретой духовке 25–30 минут. Дать остыть.

У каждой выпеченной заготовки срезать верхушку и начинить основу мороженым. При подаче полить профитроли теплым шоколадным соусом. Размер шарика пирожного, а соответственно, и вес начинки зависят только от вашего желания. Но следует помнить, что маленькие профитроли употреблять удобнее.

Пончики

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), 1 л растительного масла для жарки*

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто. Из кондитерского мешка отсадить тесто на пергаментную бумагу в виде колец (фото 1) и поставить в морозильную камеру на 1–2 часа. (Тесто можно сделать заранее и хранить в закрытой емкости в морозильной камере, тогда в любой момент вы сможете

быстро приготовить пончики.)

В сковороде раскалить масло. Опускать по несколько пончиков за один раз (фото 2). Если в горячее масло сразу положить слишком много изделий, это сильно понизит его температуру, и масло начнет впитываться в тесто. Жарить до румяности. Вынимать шумовкой и выкладывать на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего жира (фото 3).

Пончики сами по себе не сладкие, поэтому их подают с различными соусами. Например, с шоколадным (см. «Профитроли с мороженым и шоколадной глазурью», с. 38) или карамельным (см. «Шу с бананами, карамелью и кофейными сливками», с. 36).

Кроме того, их можно сервировать томатным или сырным соусом, соусом барбекю или тартар и подать в качестве закуски к вину или пиву.

Кольца с творожным кремом

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), творожный крем*

Творожный крем

Ингредиенты:

- *320 г мягкого творога*
- *175 г сливочного масла*
- *90 г сахарной пудры*
- *65 г сгущенного молока*
- *1 пакетик ванильного сахара*
- *1 ст. л. коньяка или десертного вина*
- *сахарная пудра для посыпки*

Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром до однородной консистенции. Добавить несколькими порциями сгущенное молоко, взбивая миксером на максимальной скорости. В конце влить коньяк или вино.

Творог протереть через сито в готовый крем, взбить.

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто. Из кондитерского мешка отсадить тесто на пергаментную бумагу в виде колец. Выпекать в разогретой духовке 25–30 минут. Дать

остыть.

Колечки разрезать по горизонтали и наполнить кремом. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Кольца с кремом муслин и грушей

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), крем муслин, груши в сиропе*

Крем муслин

Ингредиенты:

- *350 г заварного крема (см. с. 12)*
- *150 г сливочного масла*

Чтобы получить гладкий и пышный крем, все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Соединить в миске заварной крем и сливочное масло и взбивать миксером в течение 3–5 минут.

Груши в сиропе

Ингредиенты:

- *2–3 груши*
- *300 г сахара*
- *200 мл воды*
- *1 стручок ванили*

Груши очистить. В сотейнике соединить воду, сахар и семена ванили и довести до кипения. Положить в сироп груши и варить 5—10 минут. Остудить и нарезать мелкими кубиками.

Приготовление:

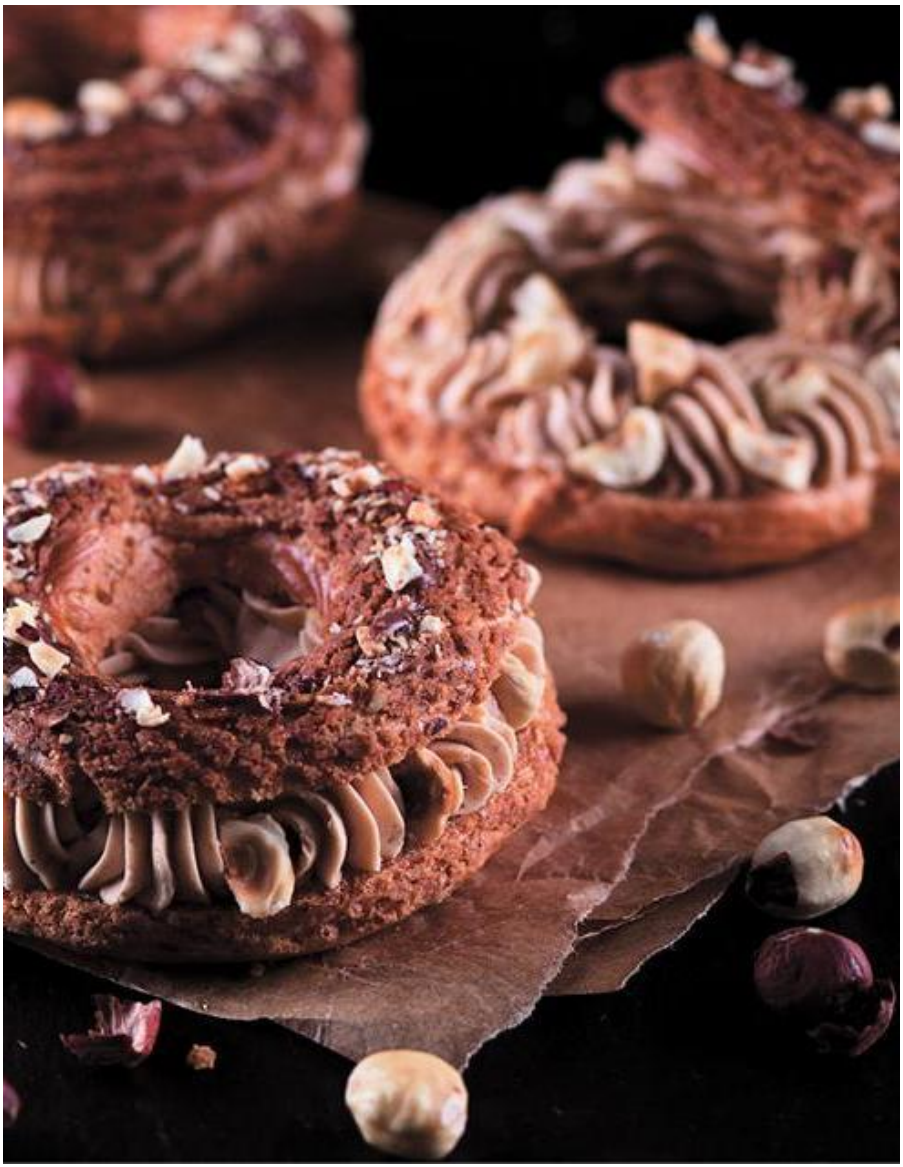
По базовому рецепту приготовить заварное тесто. Из кондитерского мешка с зубчатой насадкой отсадить тесто на пергаментную бумагу в виде колец. Выпекать в разогретой духовке 25–30 минут. Дать остыть.

Колечки разрезать по горизонтали. На дно выложить немного крема, затем нарезанные груши, сверху красиво отсадить крем из кондитерского мешка с зубчатой насадкой и накрыть второй половиной колечка.

Перед подачей можно посыпать сахарной пудрой.

Кольца с пралине

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), крем муслин с пралине, орехово-шоколадная паста (например, «Нутелла»), орехи*



Крем муслин с пралине

Ингредиенты:

- *300 г заварного крема (см. с. 12)*
- *50 г молочного шоколада*
- *30 г ореховой пасты (из фундука)*
- *60 г пралине*
- *150 г сливочного масла*

Нагреть все ингредиенты до комнатной температуры.

Шоколад растопить в микроволновке или на водяной бане. Соединить все в миске и взбивать миксером 3–5 минут. (Можно приобрести готовую ореховую пасту или смолоть в кофемолке поджаренный фундук до состояния пасты.)

Пралине

Ингредиенты:

- *100 г поджаренного фундука*
- *100 г сахара*

На сковороде растопить сахар до светло-коричневого цвета. Добавить фундук и, постоянно помешивая, дать сахару растаять до жидкого состояния и полностью покрыть орехи.

Вылить пралине на тарелку, смазанную маслом, и дать полностью остыть. Затем поломать получившийся «грильяж» и смолоть до состояния пасты. Пралине, как и орехово-шоколадную пасту или пасту из фундука, можно приобрести готовое.

Приготовление:

По базовым рецептам приготовить заварное тесто и штройзель. Из кондитерского мешка отсадить тесто на пергамент в виде колец. Накрыть колечками из штройзеля. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут. Дать остыть.

Колечки разрезать по горизонтали. На дно выложить немного крема, затем немного орехово-шоколадной пасты, сверху красиво отсадить крем из кондитерского мешка с зубчатой насадкой, посыпать орешками и накрыть второй половиной колечка.

Верх пирожного также можно украсить орехами. Для этого на колечки нанести немного орехово-шоколадной пасты и посыпать измельченными орехами.

Эклеры ванильные

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), заварной крем (см. с. 12), помадка*

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто. Переложить в кондитерский мешок и отсадить на подготовленные противни в

виде полосок. Выпекать в разогретой духовке 25–30 минут. Дать остыть.

Приготовить заварной крем по базовому рецепту. Чтобы наполнить эклеры кремом, понадобится кондитерский мешок и насадка небольшого диаметра.

В нижней части пирожного сделать 3 отверстия по диаметру насадки на равном расстоянии друг от друга и наполнить через них эклер кремом. (Отверстий должно быть три, чтобы крем равномерно распределился внутри пирожного.)

Для завершения вкуса и украшения эклеры покрыть помадкой (советуем купить готовую помадку, так как процесс ее приготовления очень трудоемкий). Подогреть помадку в микроволновке или на водяной бане, чтобы она размягчилась. Остывшее пирожное окунуть верхней частью в помадку примерно на 1/3, аккуратно вынуть и убрать лишнее. Выложить эклеры на сервировочное блюдо и дать помадке полностью застыть.

СОВЕТ

Эклеры с заварным кремом долго не хранятся. Так как крем достаточно влажный, тесто начинает размокать.

Кроме того, натуральные продукты, такие как яйца и цельное молоко, из которых приготовлен крем, тоже имеют короткий срок хранения (до 6 часов при температуре 4 °С).

Эклеры шоколадные

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), шоколадный крем, шоколадная глазурь*

Шоколадный крем

Ингредиенты:

- *350 г заварного крема (см. с. 12)*
- *100 г темного шоколада (60 %)*

Шоколад растопить в микроволновке или на водяной бане. Заварной крем комнатной температуры переложить в миску, добавить растопленный шоколад и перемешать до однородной консистенции. Накрыть пленкой и поставить в холодильник для остывания.

Шоколадная глазурь

Ингредиенты:

- *150 мл сливок*
- *150 г темного шоколада (60 %)*
- *50 г сливочного масла*

Шоколад растопить в микроволновке или на водяной бане. Сливки подогреть до 40 °С. Вылить теплые сливки на шоколад и перемешать до однородной консистенции. Добавить размягченное сливочное масло и перемешать. Использовать глазурь сразу после приготовления.

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто и выпечь эклеры. В нижней части каждого пирожного сделать 3 отверстия и наполнить эклеры шоколадным кремом (см. «Эклеры ванильные», с. 48). Окунуть каждый эклер верхней частью в шоколадную глазурь примерно на 1/3, вынуть, не переворачивая, дать стечь лишней глазури и перевернуть пирожное. Выложить эклеры на сервировочное блюдо и дать глазури полностью застыть.

Эклеры кофейные

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), кофейный крем, кофейная помадка*

Кофейный крем

Ингредиенты:

- *500 г заварного крема (см. с. 12)*
- *2 ч. л. растворимого кофе*
- *3 ч. л. воды*

Кофе растворить в кипятке, добавить к заварному крему и перемешать до объединения компонентов.

СОВЕТ

Советуем купить готовую помадку, так как процесс ее приготовления очень трудоемкий.

Кофейная помадка

Ингредиенты:

- *200 г помадки*
- *1 ч. л. растворимого кофе*
- *1 ч. л. воды*

Кофе растворить в кипятке, добавить к помадке и перемешать до объединения компонентов.

Приготовление:

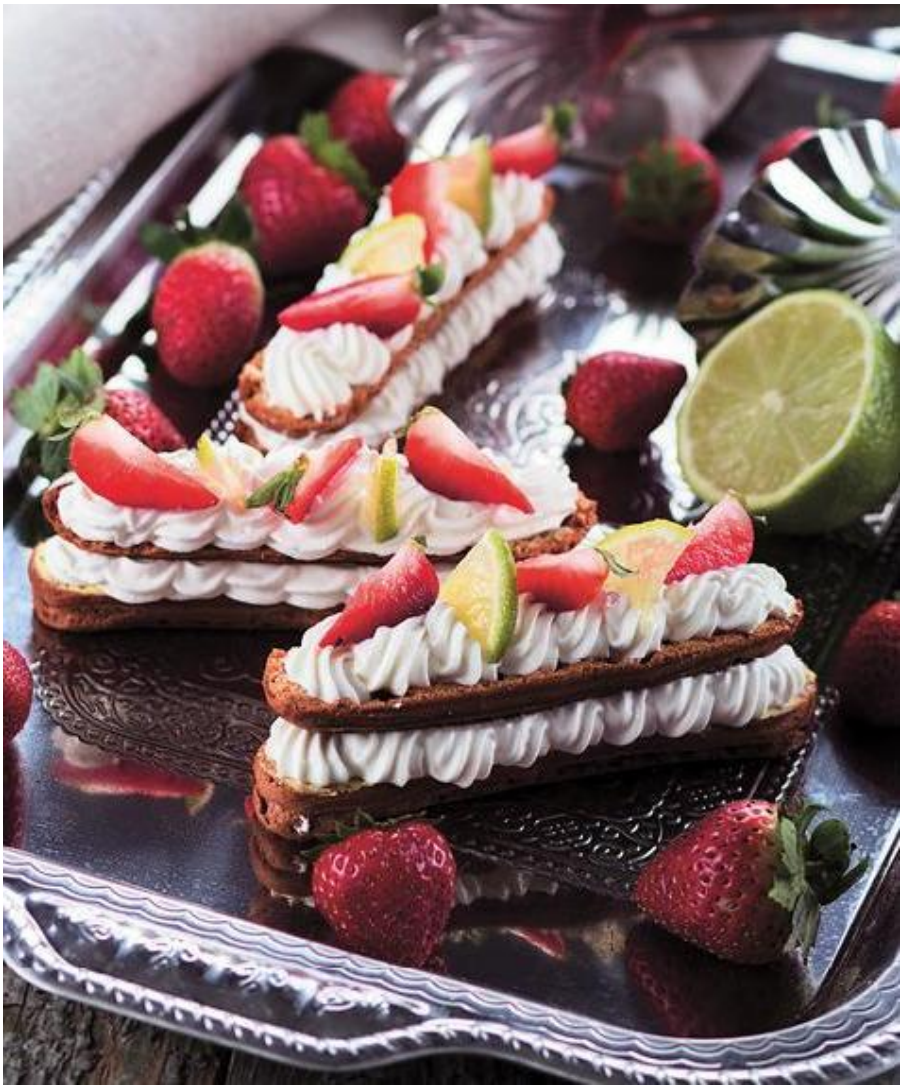
По базовому рецепту приготовить заварное тесто и выпечь эклеры. В нижней части каждого пирожного сделать 3 отверстия и наполнить эклеры кофейным кремом (подробно описано в рецепте «Эклеры ванильные», с. 48).

Окунуть пирожное верхней частью в кофейную помадку примерно на 1/3, аккуратно вынуть и убрать лишнее.

Выложить эклеры на сервировочное блюдо и дать помадке полностью застыть.

Эклеры с клубникой, лаймом и кремом на сливочном сыре

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), крем на сливочном сыре, клубничный мармелад, свежая клубника и лайм*



СОВЕТ

Необычная сборка этого пирожного называется «эклер наизнанку». Верхняя часть срезается и при сборке переворачивается срезом наверх, из-за чего эклер

кажется вывернутым.

Крем на сливочном сыре

Ингредиенты:
• *150 г сливочного сыра*
• *250 мл сливок*
• *75 г сахарной пудры*
• *ваниль*
• *цедра лайма*

Сливочный сыр нагреть до комнатной температуры и размешать венчиком до размягчения. Добавить сахарную пудру, ваниль и мелко натертую цедру лайма, влить сливки и все перемешать до объединения компонентов. Убрать в холодильник на 1–2 часа. Взбить и сразу использовать.

Клубничный мармелад

Ингредиенты:

• 300 г клубники
• 150 г сахара
• 7 г желирующего сахара («Желфикса» или «Квиттина») или яблочного пектина

Клубнику измельчить в пюре и переложить в сотейник.

Смешать 50 г сахара с желирующим сахаром (или пектином), добавить к пюре, перемешать. Довести до кипения, всыпать оставшийся сахар, опять довести до кипения и варить 3 минуты. Охладить.

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто и выпечь эклеры. Разрезать их по горизонтали на две части. В нижнюю часть отсадить немного крема, затем выложить полосу из мармелада и снова крем. В верхнюю часть эклера также отсадить крем из кондитерского мешка. Выложить верхнюю часть на нижнюю, чтобы получился «двухэтажный» эклер. Сверху украсить дольками свежей клубники и лайма.

Эклеры карамельные

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), карамельный крем, карамельная помадка*

Карамель

Ингредиенты:

- *180 г сахара*
- *30 мл воды*
- *100 мл сливок жирностью 35 %*
- *60 г сгущенного молока*
- *1 пакетик ванильного сахара*
- *160 г сливочного масла*
- *щепотка соли*

ОБЩАЯ МАССА: 500 г

В сотейнике соединить сахар, соль и воду, варить до коричневого цвета. Влить тонкой струйкой сливки, смешанные со сгущенным молоком и ванильным сахаром, и, постоянно помешивая, довести до однородной консистенции. Снять с огня. Добавить масло, перемешать. Переложить в миску, накрыть и охладить.

СОВЕТ

Чтобы карамель не засахаривалась во время хранения, половину сахара можно заменить глюкозным (кукурузным) сиропом либо патокой.

Карамельный крем

Ингредиенты:

- *200 г карамели*
- *300 г заварного крема без сахара (см. с. 12)*
- *50 г сливочного масла*

Если вы готовите заварной крем только для этого вида десерта, то рекомендуется убрать весь сахар из рецепта крема, так как в дальнейшем при добавлении карамели крем станет достаточно сладким.

Нагреть все ингредиенты до комнатной температуры, смешать и взбить миксером на высокой скорости в течение 2–3 минут до объединения ингредиентов и пышности массы.

Карамельная помадка

Ингредиенты:

• *200 г помадки*
• *20 г карамели*

Карамель добавить к помадке и перемешать.

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто и выпечь эклеры. В нижней части каждого пирожного сделать 3 отверстия и наполнить эклеры карамельным кремом (см. «Эклеры ванильные», с. 48).

Подогреть помадку чтобы она размягчилась. Остывшее пирожное окунуть верхней частью в помадку примерно на 1/3, аккуратно вынуть и убрать лишнее.

Выложить эклеры на сервировочное блюдо и дать помадке полностью застыть.

Эклеры с малиной и шоколадным кремом

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель (см. с. 11), шоколадный крем, малиновое кули*

Шоколадный крем

Ингредиенты:

- *110 г темного шоколада (60 %)*
- *330 мл сливок жирностью 30–33 %*

Шоколад растопить в микроволновке или на водяной бане при температуре не выше 45 ˚С.

Подогреть 220 мл сливок. Смешать шоколад с теплыми сливками до гладкой однородной текстуры. Добавить 110 мл холодных сливок и еще раз все перемешать. Убрать в холодильник на 1–2 часа в закрытой емкости, чтобы крем охладился до температуры 4 ˚С. Взбить до пышности непосредственно перед тем, как начинять пирожные.

Малиновое кули

Ингредиенты:

- *200 г малины*
- *50 г сахара*
- *30 г крахмала*

Малину протереть до консистенции пюре и выложить в сотейник. Крахмал смешать с сахаром, добавить к малине и хорошо перемешать. Поставить на огонь, довести до кипения и, помешивая, варить 1 минуту (фото 1). Охладить.

Приготовление:

По базовым рецептам приготовить заварное тесто и штройзель.

Из кондитерского мешка отсадить тесто в виде полосок на подготовленные противни. Накрыть полосками из штройзеля. Выпекать в разогретой духовке 25–30 минут. Дать остыть. У эклеров ровно срезать верхнюю часть. В нижнюю часть отсадить немного шоколадного крема, затем полосу из малинового кули (фото 2), плотно накрыть перевернутой верхней частью, чтобы сверху образовалась ровная площадка для отсадки крема.

С помощью мешка с плоской зубчатой и любой другой насадкой отсадить крем (фото 3).

Эклеры с лимонным кремом и меренгой

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель (см. с. 11), лимонный крем, меренга «Швейцарская»*

Лимонный крем

Ингредиенты:

- *4 желтка*
- *100 г сахара*
- *цедра 1 лимона*
- *70 мл лимонного сока*
- *70 г сливочного масла*
- *щепотка соли*

В сотейнике смешать желтки, сахар с цедрой и лимонный сок. На небольшом огне, постоянно помешивая венчиком, варить, пока смесь слегка не загустеет и не появятся первые пузырьки (почти до кипения). Снять с огня и добавить нарезанное кубиками сливочное масло и соль, перемешать до однородности. Переложить в миску и охладить под пленкой.

Меренга «Швейцарская»

Ингредиенты:

• *3 белка*
• *200 г сахара*

Соединить в огнеупорной миске сахар с белками. Поставить миску на водяную баню и, постоянно помешивая, довести смесь до температуры 50 °С. Снять с огня и взбивать миксером на максимальной скорости до охлаждения меренги до комнатной температуры.

Приготовление:

Приготовить штройзель и заварное тесто. Из кондитерского мешка отсадить тесто в виде полосок на подготовленные противни. Накрыть полосками из штройзеля. Выпекать в разогретой духовке 25–30 минут. Дать остыть.

У эклеров срезать верхнюю часть. Нижнюю часть заполнить лимонным кремом, плотно накрыть перевернутой верхней частью – так, чтобы сверху образовалась площадка для отсадки меренги.

С помощью кондитерского мешка отсадить меренгу.

«Монашки»

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель (см. с. 11), кофейный крем, карамельный крем «Шантильи», шоколадная глазурь (см. рецепт «Эклеры шоколадные», с. 50)*

Пирожные были изобретены, по некоторым источникам, в 1856 г. в знаменитом парижском *Café Frascati*, расположенном на Монмартре.

Изначально они представляли собой десерт, состоящий из двух шу, выложенных друг на друга (нижний был в два раза больше верхнего), покрытых помадкой и соединенных кремом.

Как и классические эклеры, их готовили с карамельным, кофейным или шоколадным кремом. Сейчас же они стали очень популярны благодаря своему нарядному виду, а в качестве

начинки используются всевозможные кремы с фруктовыми, ореховыми и другими добавками.

Кофейный крем

Ингредиенты:

- *500 г заварного крема (см. с. 12)*
- *2 ч. л. растворимого кофе*
- *3 ч. л. воды*

Кофе растворить в кипятке, добавить к заварному крему и перемешать до объединения компонентов.

Карамельный крем «Шантильи»

Ингредиенты:

• 200 г карамели (см. рецепт «Эклеры карамельные», с. 56)
• 250 мл сливок жирностью 30–33 %

В охлажденную карамель порциями влить холодные сливки, каждый раз перемешивая. (Если вылить все сливки сразу, будет сложнее их перемешать.) Взбить крем миксером до пышности.

Приготовление:

Для одного пирожного понадобятся шу двух разных диаметров.

По базовым рецептам приготовить заварное тесто и штройзель. Из кондитерского мешка отсадить на противень тесто в виде кругов диаметром 4 см и 2 см (их должно быть одинаковое количество). Накрыть каждый из них соответствующим кругом из штройзеля. Выпечь шу и дать остыть.

Шу большего диаметра, которые будут служить нижней частью пирожного, наполнить кофейным кремом. Шу меньшего диаметра начинить карамельным кремом.

Все шу окунуть на 1/3 в шоколадную глазурь. На шу большего диаметра отсадить немного карамельного крема и прикрепить маленькое шу. Крем между двумя шу будет похож на нарядный пышный воротник.

Чтобы придать пирожному еще более праздничный вид и изящество, можно отсадить немного карамельного крема на верхнее шу.

«Лебеди»

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), крем из взбитых сливок (см. рецепт «Шу с кремом из взбитых сливок», с. 30)*

СОВЕТ

Пирожные отлично подходят для детского праздника. Их приготовление довольно несложное, не занимает много времени и не требует особых ингредиентов. Кроме того, к сборке «лебедей» можно привлечь самих детей, что обычно приводит их в полный восторг.

Приготовление:

По базовому рецепту приготовить заварное тесто. Подготовить два противня. На один отсадить из кондитерского мешка тесто в форме небольших овалов (это будет тело и крылья лебедя). На другой противень отсадить тесто в форме запятых (голова и шея лебедя). Если у вас только один противень, следует оставить тесто в кондитерском мешке и после выпечки первой партии отсадить «запятые».

«Тело» и «голову с шеей» лучше выпекать отдельно, так как у них разное количество теста и скорость приготовления будет сильно отличаться.

«Тело» выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке примерно 20–25 минут (фото 1), а «голову с шеей» – при такой же температуре около 10–15 минут, до красивого золотистого цвета.

Разрезать «тело» по горизонтали на две части. Верхнюю часть разрезать еще раз поперек – это будут крылья (фото 2).

В нижнюю часть отсадить приготовленный крем из взбитых сливок, вставить вертикально «голову с шеей» и прикрепить «крылья».

Пирожные на палочке «Роше»

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), орехово-шоколадный крем, 200 г фундука, 300 г молочного шоколада, деревянные шпажки для мини-шашлычков.*

Выход: *30–40 мини-пирожных*

Орехово-шоколадный крем

Ингредиенты:

• *200 г заварного крема (см. с. 12)*
• *200 г орехово-шоколадной пасты (например, «Нутелла»)*

Заварной крем смешать с орехово-шоколадной пастой до однородной консистенции.

Приготовление:

Приготовить штройзель и заварное тесто. Выпечь шу небольшого диаметра (примерно 2–3 см), дать им остыть. С помощью насадки для кондитерского мешка проделать небольшие отверстия на донышке каждого пирожного и начинить орехово-шоколадным кремом.

Подготовить орехи по количеству шу. Аккуратно насадить каждый орех на кончик деревянной шпажки, как бы вкручивая ее в орех. Если какой-то из орехов сломался, он пойдет в дальнейшем на обсыпку.

Когда все орехи для всех пирожных будут подготовлены, необходимо вдавить каждый орех в пирожное со стороны отверстия, через которое его начиняли кремом. Выложить пирожные на дощечку или поднос и убрать в холодильник, чтобы крем застыл.

Для обсыпки измельчить оставшиеся орехи и распределить равномерным слоем на тарелке.

Шоколад нагреть в микроволновке или на водяной бане до 35–40 °С. Перелить в чашку или миску небольшого диаметра, чтобы можно было полностью окунать пирожные в шоколад. Достать из морозильной камеры несколько пирожных (чтобы оставшиеся не оттаяли). Удерживая за деревянную шпажку, окунуть пирожное в шоколад, полностью покрыв его.

Дать стечь лишнему шоколаду. Обвалять в орехах. Повторить со всеми пирожными.

Насыпать в широкую чашку сахар почти доверху и установить в него готовые пирожные. Можно подать их на стол в той же чашке.

Пирожные на палочке «Клубника в облаках»

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), клубничное маршмеллоу, клубничный мармелад (см. рецепт «Эклеры с клубникой, лаймом и кремом на сливочном сыре», с. 54), 300 г белого шоколада, цветной сахар или кокосовая стружка для обсыпки, палочки для кейк-попсов (или деревянные шпажки).*

Выход: *30–40 мини-пирожных*

Клубничное маршмеллоу

Ингредиенты:

- *150 г сахара*
- *80 г клубничного пюре*
- *110 г инвертного сахара или меда*
- *15 г желатина*
- *30 мл воды (для желатина)*

Инвертный сахар нужен для текстуры; его можно заменить медом, но желательно брать самый нейтральный по вкусу мед (например, акациевый), так как его вкус и аромат будут ощущаться в конечном продукте.

В сотейнике смешать 40 г клубничного пюре, 55 г инвертного сахара (или меда) и обычный сахар, довести до кипения и варить примерно 5 минут (до 106 °C).

Желатин замочить в холодной воде и дать набухнуть, затем растопить в микроволновке или на водяной бане. Добавить к горячему фруктово-сахарному сиропу и перемешать до объединения компонентов.

Смешать в миске оставшееся клубничное пюре и инвертный сахар (или мед), влить в него горячий сироп и взбивать миксером на максимальной скорости. Масса полностью изменится и станет очень воздушной, похожей на взбитую меренгу. Переложить маршмеллоу в кондитерский мешок с насадкой небольшого диаметра (до 0,5 см).

Приготовление:

По базовым рецептам приготовить заварное тесто и штройзель. Выпечь шу небольшого диаметра (примерно 2–3 см), как указано в базовом рецепте, дать остыть.

С помощью насадки для кондитерского мешка на донышке каждого пирожного проделать небольшие отверстия (по диаметру палочек) и начинить маршмеллоу.

В это же отверстие из другого кондитерского мешка отсадить немного клубничного мармелада. (Получится пирожное с насыщенным фруктовым центром.) Выложить пирожные на поднос и убрать в холодильник, чтобы крем застыл и палочка закрепилась в пирожном.

Шоколад нагреть в микроволновке или на водяной бане примерно до 35–40 °C. Перелить в мисочку или чашку

небольшого диаметра, чтобы можно было полностью окунать пирожные в шоколад. Достать из морозильной камеры несколько пирожных и, удерживая за деревянную шпажку, окунуть пирожное в шоколад, полностью покрыв его. Дать стечь лишнему шоколаду. Обвалять в цветном сахаре или кокосовой стружке. Повторить со всеми пирожными.

Насыпать в широкую чашку сахар почти доверху и установить в него готовые пирожные. Можно подать их на стол в той же чашке.

Буше с шоколадной глазурью

Состав: *бисквитное тесто (буше), крем из взбитых сливок (см. рецепт «Шу с кремом из взбитых сливок», с. 30), шоколадная глазурь (см. рецепт «Эклеры шоколадные», с. 50), 70—100 г белого шоколада.*

Выход: *20 бисквитов (10 пирожных)*

Бисквитное тесто (буше)

Ингредиенты:

- *3 желтка*
- *3 белка*
- *60 г сахара*
- *70 г муки*

На пергаментной бумаге начертить 20 окружностей диаметром 6,5 см.

Взбить желтки с 2/3 сахара до очень светлой густой массы. Белки хорошо взбить, добавить оставшийся сахар и взбивать до образования плотной блестящей массы.

Смешать белки и желтки. Всыпать муку и аккуратно перемешать. Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить на противень, застеленный бумагой для выпечки или силиконовым ковриком, 20 лепешек по нарисованным окружностям (фото 1).

Выпекать при температуре 170–180 °С 20–25 минут (фото 2).

Выключить духовку и, не вынимая из нее буше, дать им остыть.

Бисквит необходимо выпекать сразу, оставлять тесто в кондитерском мешке или на противне не стоит, так как это ухудшит его качества, оно может опасть во время или после выпечки.

Пирожные буше разнообразны, но все они представляют собой две склеенные фруктовой начинкой или кремом лепешки бисквита буше круглой или овальной формы с отделкой поверхности. Имеются также сорта пирожных, состоящие только из одной лепешки, на которую отсаживают крем или воздушный полуфабрикат. Поверхность большинства сортов глазируют помадкой или мармеладом.

В нашем варианте предлагаем глазировать пирожные шоколадной глазурью, что придаст им более благородный вкус и уменьшит сладость.

Приготовление:

Приготовить шоколадную глазурь (см. рецепт «Эклеры шоколадные», с. 50) и крем из взбитых сливок (см. рецепт «Шу с кремом из взбитых сливок», с. 30).

Половину готовых лепешек буше окунуть верхней частью в

шоколадную глазурь примерно на 1/3, вынуть, не переворачивая, дать стечь лишней глазури, перевернуть лепешки и дать глазури полностью застыть.

На оставшиеся лепешки отсадить крем из взбитых сливок. Соединить попарно лепешки с кремом и глазированные.

Характерным украшением буше является нарисованная на глазированной поверхности спираль. Для этого необходимо растопить белый шоколад в микроволновке или на водяной бане, перелить в маленький корнетик из пекарской бумаги и нарисовать узор в виде тонкой спирали.

Буше с зефирным кремом

Состав: *бисквитное тесто (см. рецепт «Буше с шоколадной глазурью», с. 70), зефирный крем, 70—100 г темного шоколада*

Зефирный крем

Ингредиенты:

- *3 белка*
- *50 г яблочного повидла*
- *75 г сахара*
- *5 г желатина*
- *30 мл воды*

Желатин замочить в воде и подогреть до полного растворения.

Повидло протереть через сито и смешать в сотейнике с сахаром. Варить на медленном огне 5 минут.

Начать взбивать белки и, когда они превратятся в легкую пену, смешать распущенный желатин с уваренным повидлом. Тонкой струйкой влить повидло в белки, не прекращая взбивать. Продолжать взбивать, пока крем не охладится до комнатной температуры. Крем использовать сразу.

Приготовление:

Приготовить бисквиты для буше (см. рецепт «Буше с шоколадной глазурью», с. 70). Отсадить из кондитерского мешка на плоскую часть лепешки зефирный крем. Дать застыть.

Растопить темный шоколад в микроволновке или на водяной бане, перелить в маленький корнетик из пекарской бумаги и нарисовать узор в виде тонкой спирали.

Убрать пирожные на 1–2 часа в холодильник. Если не подавать пирожные в день приготовления, необходимо переложить их в контейнер с крышкой, чтобы бисквит не высох.

Торт «Сент-Оноре»

Состав: *250 г заварного теста (½ базового рецепта, см. с. 9), штройзель для шу (½ базового рецепта, см. с. 11), кофейный крем (см. рецепт «Эклеры кофейные», с. 52), крем из взбитых сливок (см. рецепт «Шу с кремом из взбитых сливок», с. 30), 200 г слоеного бездрожжевого теста (готового), сахарная пудра*

Торт назван в честь французского покровителя пекарей и кондитеров святого Гонория. Рецепт же был изобретен в 1847 году в пекарне *Chiboust* на улице Сент-Оноре в Париже.

Торт обладает неповторимым вкусом благодаря разным текстурам теста (слоеное, заварное, штройзель) и нежному воздушному крему, который подчеркивает игру текстур.

Готовое слоеное тесто разморозить согласно инструкции на

упаковке. Раскатать в пласт толщиной около 5 мм и вырезать круг. Переложить его на противень, застеленный пергаментом. Чтобы во время выпечки тесто оставалось ровным, его следует накрыть вторым листом пергамента и положить сверху еще один противень. Выпекать с грузом 15 минут в духовке, разогретой до 180 °С. Затем второй противень снять, равномерно посыпать корж сахарной пудрой (благодаря ей корж покрывается хрустящей корочкой, сладковатой на вкус, которая чуть дольше сохраняет основу от размокания) и выпекать еще 15 минут до золотистого цвета.

Приготовить штройзель и заварное тесто. Выпечь шу со штройзелем, как указано в базовом рецепте, дать остыть.

Приготовить два вида крема: кофейный (см. с. 52) и крем из взбитых сливок (см. с. 30).

Приготовление:

У шу срезать крышечки, выложить на дно немного кофейного крема (фото 1), сверху отсадить крем из взбитых сливок (фото 2), затем прикрыть «крышечками».

Нанести на корж из слоеного теста по спирали кофейный крем (фото 3), отсадить из кондитерского мешка крем из взбитых сливок (фото 4, 5). Установить наполненные кремом шу на торт (фото 6).

4

5

По желанию украсить торт зернами кофе в шоколаде или шоколадной стружкой.

Готовый торт следует подавать как можно быстрее, так как и слоеное, и заварное тесто быстро размокают. До подачи торт хранить в холодильнике.

«Крокембуш» свадебный

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), белый шоколад для сборки, любой крем из книги для начинки шу*

Выход: *1 кг торта из расчета на 6 персон*

Крокембуш (от фр. *croquer en bouche*, что означает «хрустит во рту») – французский десерт, представляющий собой высокий конус из профитролей с начинкой, скрепленных карамелью или специальным сладким соусом, украшенный карамельными нитями, засахаренным миндалем, фруктами или засахаренными

цветами. Используется как угощение в свадебных церемониях, при крещении, на Рождество.

Для того чтобы собрать торт в виде ровного конуса с основанием диаметром 20 см и высотой примерно 35 см, надо подготовить шаблон из плотной бумаги или тонкого пластика, скрутить конус и склеить края скотчем (рис. 1).

Подготовленный конус перевернуть и установить в широкий стакан (сборка торта происходит «вверх ногами»).

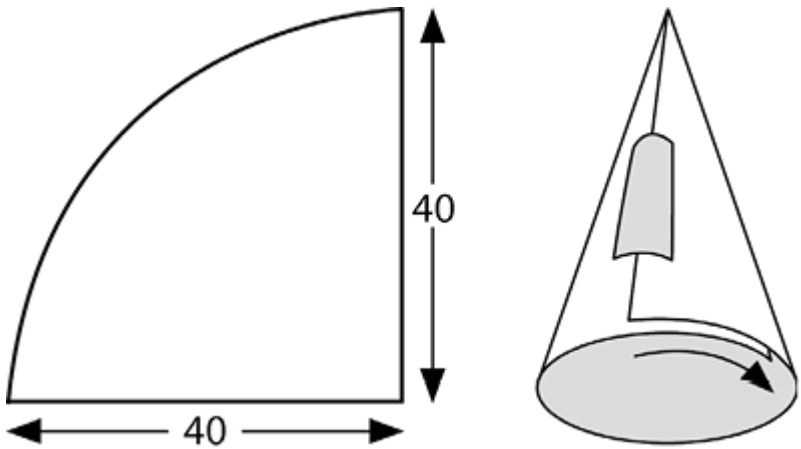


Рис. 1

Приготовление:

Приготовить штройзель и заварное тесто. Выпечь шу со штройзелем, дать остыть. Для начинки шу приготовить любой крем (все пирожные можно наполнить одинаковым кремом или приготовить разные).

С помощью насадки для кондитерского мешка проделать небольшие отверстия на донышке каждого пирожного и начинить кремом.

Белый шоколад нагреть в микроволновке или на водяной бане до 35–40 ˚С. Обмакнуть несколько шу в растопленный белый шоколад примерно на 1/3, вынуть и дать шоколаду застыть. Можно обмакнуть все шу, тогда торт будет белым полностью.

Каждый шарик пирожного обмакнуть с одной стороны в шоколад и опустить в конус, заполняя его по периметру ряд за рядом (шу «склеиваются» между собой шоколадом, в который обмакиваются). В итоге получится полый внутри конус, состоящий из шариков шу.

Если вы не хотите делать слишком высокий торт, но гостей

много, то шариками шу можно заполнить полностью весь объем конуса.

До подачи торт хранить в холодильнике. Украсить съедобными цветами, сахарными бусинами, физалисом и тому подобным. При подаче торт не разрезают на куски, а отделяют по несколько шу и подают на десертной тарелочке.

«Крокембуш» новогодний

Состав: *заварное тесто (см. с. 9), штройзель для шу (см. с. 11), любой крем из книги для начинки шу, белый шоколад для сборки, карамель «Ангельские волосы» для украшения*

Выход: *1 кг торта из расчета на 6 персон*

Своей формой торт очень похож на новогоднюю ель, а после

украшения карамельными нитями напоминает наряженную елочку в гирляндах. Поэтому французы часто подают «Крокембуш» во время рождественского застолья.

Карамель «Ангельские волосы»

Ингредиенты:
• *200 г сахара*
• *50 мл воды*

Насыпать сахар в сотейник, влить 50 мл воды и варить до светло-коричневого цвета. (Размешивать карамель не надо, иначе она может «засахариться», то есть произойдет процесс кристаллизации и вместо пластичной карамели получится золотистая масса с крошками.) Когда карамель станет светло-золотистой, снять сотейник с огня. Дождаться, когда бурление прекратится. Приготовить вилку.

При остывании карамель постепенно будет становиться все более вязкой. Нужно остудить ее до такого состояния, чтобы, опустив вилку в карамель и подняв вверх, можно было вытянуть карамель липкой тонкой струйкой. Обмакивая вилку в карамель, вытягивать «волоски» и вращающими движениями вокруг торта создать карамельную паутинку. Как только карамельный «волосок» оборвется, снова окунуть вилку и повторить.

Если карамель полностью остынет и перестанет тянуться, можно подогреть ее в сотейнике на очень маленьком огне, чтобы она размягчилась, но важно следить, чтобы карамель не начала подгорать (дымить).

Приготовление:

Приготовить штройзель и заварное тесто. Выпечь шу со штройзелем, как указано в базовом рецепте, дать остыть. Для начинки шу приготовить любой крем из этой книги. С помощью насадки для кондитерского мешка проделать небольшие отверстия на донышке каждого пирожного и начинить их кремом. Собрать торт в форме конуса (весь процесс подробно описан в рецепте «Крокембуш свадебный», см. с. 76), украсить торт карамельной паутинкой, которую еще называют «ангельскими волосами». Карамельные нити быстро размягчаются, поэтому торт хранят в холодильнике (лучше с системой «no frost»).